

Titolo/Testo news

CERCA NEWS

NEWS
Home > News > Made in Italy

TOKYO: ECCELLENZE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CON CONCORSO JOOP 2025

13-06-2025 15:12 - Made in Italy



GD - Tokyo, 13 giu. 25 – A Tokyo oggi si svolge la cerimonia di premiazione del Japan Olive Oil Prize JOOP, l'evento internazionale che celebra la qualità, l'innovazione e la creatività nel mondo dell'olio extra vergine di oliva. L'edizione 2025 ha visto la partecipazione di 577 oli provenienti da 28 Paesi, consolidando il JOOP come uno dei concorsi più importanti a livello globale nel settore Olio EVO Extra Virgin Olive Oil.

Il JOOP promuove l'eccellenza dell'olio extra vergine di oliva e sensibilizza i consumatori giapponesi a riconoscere prodotti di alta qualità attraverso masterclass, degustazioni guidate e attività formative. L'obiettivo è supportare i produttori e favorire il loro successo nel mercato giapponese, noto per il suo gusto sofisticato.

«Il nostro lavoro non si esaurisce con la cerimonia di premiazione, prosegue durante tutto l'anno. I vincitori del concorso vengono presentati in diverse occasioni e in diversi contesti BtoB e BtoC. Tra queste, la più grande fiera agroalimentare asiatica, Foodex Japan, una vetrina internazionale strategica per incontrare buyer, distributori e operatori del settore», ha dichiarato Davide Fantoni, general manager della Camera di Commercio Italiana in Giappone. Il mercato giapponese dell'olio extravergine di oliva ha mostrato una crescita significativa, passando da circa 280 milioni di euro nel 2023 a circa 307 milioni di euro nel 2024, con un incremento del +9,6% su base annua, secondo quanto riportato da IndexBox nel report "Japan: Virgin Olive Oil – Market Analysis, Forecast, Size, Trends and Insights" (2024). Le previsioni indicano che il mercato supererà i 337 milioni di euro entro il 2025, sostenuto dalla crescente attenzione dei consumatori giapponesi verso prodotti di alta qualità e salutari.

La giuria, composta da 12 esperti di fama mondiale, ha selezionato i vincitori attraverso un attento processo di valutazione e assaggio alla cieca, svolto secondo i più alti standard internazionali.

I giudici di quest'anno sono: Antonio G. Lauro (Italia), Fernando Martinez Roman (Spagna), Miciyo Yamada (Giappone), Alexis Kerner (Stati Uniti), M. Angeles Calvo Fandos (Spagna), Birsan Can (Turchia), Marcelo Scofano (Brasile), Na Xie (Cina), Hiromi Nakamura (Giappone), Mariko Shimada (Giappone), Stamoula Karambelas (Grecia), Hideaki Shibata (Giappone).

Antonio G. Lauro, uno dei quattro panel leader JOOP ha dichiarato: «Finalmente stiamo vedendo un numero crescente di oli aromatizzati di eccellente qualità, come quelli che abbiamo avuto il piacere di assaggiare in questi ultimi giorni. È un segmento molto interessante e in forte crescita, soprattutto in questa parte del mondo. Il JOOP rappresenta un'importante vetrina anche per questo settore, offrendo visibilità e riconoscimento ai produttori più innovativi».

Accanto al concorso dedicato alla qualità dell'olio, anche il JOOP Design Award, attivo dal 2020, che valorizza anche

l'aspetto estetico e comunicativo degli EVOO: packaging, etichette e design delle bottiglie sono valutati da una giuria internazionale di esperti nel campo del design, composta da: Rafael Moneo (Spagna), Marc Sadler (Francia), Ludovica Serafini e Roberto Palomba (Italia), Choi Byung Hoon (Corea del Sud), Denis Guidone (Italia).

La cerimonia si svolge nel cuore pulsante di Tokyo, nel quartiere del design di Aoyama, offrendo una piattaforma esclusiva per produttori, designer, buyer e appassionati del settore. Un'occasione unica per celebrare l'eccellenza e l'innovazione nel mondo dell'olio extra vergine d'oliva.

Questi i vincitori di JOOP 2025:

Best of Flavoured: Agrumato-Method Calabrian Chili Olive Oil Corto Olive Co., USA;

Best of Polyphenol: Hyperelon Ultra Gold G-TEAM, Grecia;

Best in Country

Best of Argentina: Siriano Gourmet, Amurai S.A., Argentina;

Best of Brazil: Estância das Oliveiras Coratina Estância das Oliveiras, Brasile;

Best of Croatia: Premiums, OPG Stranić, Croazia;

Best of Greece: Terra Creta Organic EVOO, Melissa – Kikizas SA, Grecia;

Best of Italy: Lecco del Corno - Trebbio, Italia;

Best of Jordan: Maida Arbosana, Al Maida Agricultural, Giordania;

Best of Portugal: Casa de Santo Amaro Prestige Extra Virgin Olive Oil Pdo Azeite de Trás-os-Montes, Trás-os-Montes Prime LDA, Portogallo;

Best of South Africa: Kielder Premium Selection EVOO, Kielder South Africa (PTY) LTD, Sud africa;

Best of Spain: Señorío de Camarasa Recién Hecho, SCA Santa Isabel de Torres, Spagna;

Best of Tunisia: Huile d'oliva red meat, Dear Goodness, Tunisia;

Best of Turkey: Gaia Oliva Memecik, Gaia Oliva LTD ŞTI, Turchia;

Best of United States Of America: Frantoio Extra Virgin Olive Oil, Durant Olive Mill, USA;

Design Award

1st Place: Rami Torti IGP Olio di Puglia, Azienda Agricola Adriatica Vivai S.S.- Rami Torti, Italia;

2nd Place: Boeira Extra Virgin Olive Oil, Quinta da Boeira – Arte e Cultura, Lda, Portogallo;

3rd Place: Yiayia and friends, Nacaro foods P.C., Grecia.

Fonte: Japan Olive Oil Prize

